

STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 28856
7 juni
2016

Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BOB „VULTURE”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C176 van de Europese Unie van 18 mei 2016 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 176/09)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (2)

„VULTURE”
EU-nr. IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015
BOB (X) BGA () GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l’olio extravergine di oliva Vulture
[Consortium voor de bescherming van de extra olijfolie van eerste persing „Vulture” BOB]
Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla (PZ)
ITALIA

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☒ Beschrijving van het product
– ☒ Bewijs van oorsprong
– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☐ Verband
– ☐ Etikettering
– ☒ Overige: Toevoeging van verwijzingen naar de keuringsinstantie

4. Aard van de wijziging(en)

– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.



– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

Cultivar
De zin:
„Extra olijfolie van eerste persing „Vulture” BOB wordt verkregen door het persen van vruchten van de volgende variëteiten olijfbomen: de cultivar „Ogliarola del Vulture” die ten minste 70% van het bestand van de olijfgaard uitmaakt, en de variëteiten „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino” en „Rotondella”, die afzonderlijk of gezamenlijk niet meer dan 30% van het totale bestand van de olijfgaard mogen vormen.”,
wordt als volgt gewijzigd:
„Extra olijfolie van eerste persing „Vulture” BOB wordt verkregen door het persen van vruchten van de volgende variëteiten olijfbomen: de cultivar „Ogliarola del Vulture” die ten minste 60% van het totaal moet uitmaken, en de variëteiten „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino”, „Rotondella”, „Nocellara” en „Laudolia”, die afzonderlijk of gezamenlijk niet meer dan 40% van het totaal mogen vormen.”.
Het vereiste aandeel aan cultivar „Ogliarola del Vulture” dat bij de productie van de olijfolie „Vulture” wordt gebruikt, is verlaagd van 70 tot 60% van het totaal. Het aandeel aan andere variëteiten die kunnen worden gebruikt bij de productie van de BOB-olie „Vulture” is daarom gestegen van 30 naar 40%. Daarnaast zijn de variëteiten Nocellara en Laudolia toegevoegd aan de variëteiten die binnen de grens van 40% kunnen worden gebruikt.
Met deze wijziging wordt rekening gehouden met de noodzaak om gebruik te maken van alle in het gebied geteelde olijven. De wijziging wordt gerechtvaardigd door het feit dat na jaren van testen van de in het geografische gebied geproduceerde olie door zowel de kamer van koophandel van Potenza als de keuringsinstantie en de Università della Basilicata is gebleken dat de nieuwe percentages de kwaliteit van de olijfolie „Vulture” niet beïnvloeden. De kenmerken van de olie zijn gewaarborgd, omdat de cultivar Ogliarola del Vulture met 60% nog steeds het grootste aandeel vormt.
De toevoeging van de twee variëteiten Nocellara en Laudolia zorgt ervoor dat de volledige grond binnen het geografische gebied waarop olijven worden geteeld, beter kan worden benut, terwijl de essentiële kenmerken van het product behouden blijven.
Zuurgraad
De zuurgraad, uitgedrukt in oliezuur, wordt verlaagd van < = 0,5% naar < = 0,38%.
Dankzij de verbeteringen in de productiemethoden en -processen die in de afgelopen jaren hebben plaatsgevonden, kon deze grens worden verlaagd en de kwaliteit van de olie worden verbeterd.
Peroxidegetal
Het peroxidegetal (mEq O_2/kg) is verlaagd van < = 11 tot < = 10 om de kwaliteit van de olie te verbeteren.
Dankzij de recente verbeteringen in productiemethoden en -processen kon ook de grenswaarde voor peroxide worden verlaagd en de kwaliteit van de olie worden verbeterd.
Organoleptische beoordeling
Het volgende wordt geschrapt:
° „tomaat mediaan 4-6;”.
Deze wijziging is noodzakelijk, omdat uit jaren van controles en analyses is gebleken dat deze eigenschap niet altijd wordt aangetroffen bij de organoleptische beoordeling van de olie, zelfs wanneer het productdossier is nageleefd. De eigenschap is zeer waarschijnlijk per ongeluk in het dossier opgenomen, op basis van analyses van een niet-representatief aantal monsters en jaren, waarbij geen rekening is gehouden met de variatie op grond van verschillende productiejaren.
Bewijs van de oorsprong
De volgende zinnen worden toegevoegd:
„De planten van de Ogliarola del Vulture en andere variëteiten groeien zowel op gronden die overeenkomen met kadastrale percelen als op gronden die zijn verspreid over verschillende percelen van dezelfde of verschillende olijventelers.
Wanneer er meerdere telers zijn, moeten deze een gezamenlijke aanvraag indienen om aan het controlesysteem deel te nemen, de olijven op dezelfde dag plukken en de olijven bij dezelfde perserij afleveren om controles mogelijk te maken en te vergemakkelijken.”.
Er wordt dus duidelijk gemaakt dat niet alleen op perceelniveau kan worden gezorgd voor de vereiste verdeling van variëteiten, maar dat dit ook mogelijk is bij verschillende percelen van een of meer telers. Wanneer er meerdere telers zijn, moeten deze een gezamenlijke aanvraag indienen om aan het controlesysteem deel te nemen, de olijven op dezelfde dag plukken en de olijven bij dezelfde perserij

afleveren om controles mogelijk te maken en te vergemakkelijken. Olijfgaarden met andere variëteiten dan de Ogliarola del Vulture zijn later geplant dan de olijfgaarden met Ogliarola del Vulture en groeien daarom normaal gesproken niet tussen de olijfbomen van de Ogliarola del Vulture, maar op andere percelen. Daarom moesten de oogst- en maalvereisten worden aangepast.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De zin:

„De productopbrengst mag niet meer zijn dan 8.000 kg per hectare"

wordt als volgt gewijzigd:

„De productopbrengst mag niet meer zijn dan 8.000 kg per hectare, plus 20% in piekjaren".

De reden voor deze wijziging is dat een maximumproductie van 8.000 kg per jaar tijdens normale jaren redelijk is, maar schadelijk voor telers bleek te zijn in piekjaren. Hierbij wordt ook rekening gehouden met het feit dat de olijventeelt plaatsvindt op basis van beurtjaren.

Uit in de afgelopen jaren uitgevoerde analyses is gebleken dat een productietoename van 20% in piekjaren de kwaliteit van de olie „Vulture" niet beïnvloedt, maar dat deze behouden blijft in overeenstemming met het productdossier.

Etikettering

De zin:

„De oorsprongsbenaming „Vulture" heeft de volgende kenmerken:

–	:	lettertype	:	Korinna regular;
–	:	grootte buitenste lettertekens	:	24,3;
–	:	kleur van het letterteken op de voorgrond	:	goud 872 U;
–	:	grootte binnenste lettertekens	:	17,9;
–	:	kleur van de schaduw op de lettertekens	:	pantone 8580 cv;
–	:	kleur van de decoratie	:	pantone 8580 cv

wordt als volgt gewijzigd:



„De beschermde oorsprongsbenaming „Vulture" moet op het etiket staan, in duidelijke, onuitwisbare letters en in een kleur die sterk contrasteert met de kleur van het etiket, zodat de naam duidelijk kan worden onderscheiden van de andere informatie op het etiket. Hiervoor moet het volgende logo in het lettertype Sabon Bold worden gebruikt:

VÙLTURE DOP"

Met deze wijziging wordt rekening gehouden met de behoefte van producenten aan een doeltreffender logo voor communicatie- en marketingdoeleinden.

De volgende zin wordt toegevoegd:

„Op het etiket moeten de door de wet en handelspraktijk vereiste gegevens worden vermeld, evenals het productiejaar en de productiebatch.".

Met deze wijziging wordt rekening gehouden met de noodzaak om het productdossier aan wijzigingen in de regelgeving aan te passen.

Overige:

Het volgende wordt toegevoegd:

„De keuringsinstantie controleert de overeenstemming van het product met het productdossier overeenkomstig de geldende EU-verordeningen. De aangewezen openbare keuringsinstantie is de kamer van koophandel van Potenza; e-mail segreteriagenerale@pz.camcom.it – pec – ccia.potenza@pz.legalmail.it – tel. +39 097141211 – fax +39 0971412226.".

Er worden dus verwijzingen naar de keuringsinstantie toegevoegd die niet in het huidige productdossier waren opgenomen.

ENIG DOCUMENT

„VULTURE"
EU-nr. IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015
BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Vulture"



2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Op het moment dat het product wordt verpakt, heeft de extra olijfolie van eerste persing „Vulture” BOB de volgende eigenschappen:
1 – Fysisch-chemische eigenschappen
zuurgraad uitgedrukt in oliezuur: < = 0,38%;
peroxidegetal (mEq O_2/kg): < = 10;
polyfenolen totaal: = > 150;
K 232: < = 2,0;
2 – Organoleptische eigenschappen
kleur: ambergeel met een groene gloed;
geur/smaak:

fruitig	:	mediaan 4-6, soms met matige nuances van gemaaid gras;
bitter	:	licht/gemiddeld, mediaan 2-4;
scherp	:	licht/gemiddeld, mediaan 2-6.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Extra olijfolie van eerste persing „Vulture” BOB wordt verkregen door het persen van vruchten van de volgende variëteiten olijfbomen: de cultivar „Ogliarola del Vulture” die ten minste 60% van het totaal moet uitmaken, en de variëteiten „Coratina”, „Cima di Melfi”, „Palmarola”, „Provenzale”, „Leccino”, „Frantoio”, „Cannellino”, „Rotondella”, „Nocellara” en „Laudolia”, die afzonderlijk of gezamenlijk niet meer dan 40% van het totaal mogen vormen.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle werkzaamheden met betrekking tot het beschermde oorsprongsproduct „Vulture”, namelijk de productie en de verwerking van de olijven en de opslag van de olie, moeten in het productiegebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het product mag zowel in als buiten het productiegebied worden verpakt, maar de controle en de traceerbaarheid moeten in ieder geval worden gewaarborgd door op de vervoersdocumenten zowel de partij, als de perserij waar de olie is geproduceerd, te vermelden.
De olijfolie moet in de handel worden gebracht in glas of blikken met een inhoud van ten hoogste vijf liter. Het product mag ook in portiezakjes worden verpakt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De beschermde oorsprongsbenaming „Vulture” moet op het etiket staan, in duidelijke, onuitwisbare letters en in een kleur die sterk contrasteert met de kleur van het etiket, zodat de naam duidelijk kan worden onderscheiden van de andere informatie op het etiket. Hiervoor moet het volgende logo in het lettertype Sabon Bold worden gebruikt:
De woorden „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta” („extra olijfolie van de

VÙLTURE DOP

eerste persing met een beschermde oorsprongsbenaming”) of „olio extravergine di oliva DOP”

(„extra olijfolie van de eerste persing BOB”) mogen hieraan worden toegevoegd.
Op het etiket moeten de door de wet en handelspraktijk vereiste gegevens worden vermeld, evenals het productiejaar en de productiebatch.
Het is verboden de beschermde oorsprongsbenaming aan te vullen met kwalificaties die niet uitdrukkelijk in het productdossier zijn voorgeschreven. Het is echter toegestaan de woorden „olio imbottigliato dal produttore all’origine” (door de producent op het productiebedrijf gebottelde olie) of, indien derden de olie hebben gebotteld, „olio imbottigliato nella zona di produzione” (in het productiegebied gebottelde olie) toe te voegen.
Verwijzingen naar bedrijven, firmanamen of particuliere merken zijn ook toegestaan, op voorwaarde dat deze niet bedoeld zijn om de consument te misleiden.
Indien de olie volgens de biologische methode is verkregen, mag dit op het etiket worden vermeld.
Op portieverpakkingen moeten de volgende gegevens voorkomen: de beschermde oorsprongsbenaming, de partij, het productiejaar en een door de keuringsinstantie toegekend volgnummer.
Het gebruik van contra-etiketten en flessenhalslabels van het verpakkingsbedrijf is toegestaan.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De olijven die worden gebruikt om de extra olijfolie van eerste persing „Vulture” BOB te produceren moeten binnen de administratieve grenzen van de volgende gemeenten worden geproduceerd en verwerkt: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra en Venosa.

5. Verband met het geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied wordt gekenmerkt en aangeduid met de naam van de „Vulture”, een berg met een uitgedoofde vulkaan in het centrale deel van de zuidelijke Apennijnen, op ongeveer 60 km afstand van de zee. De olijfgaarden die voor de productie van de olie „Vulture” worden gebruikt, bevinden zich op de oostelijke en de zuidoostelijke hellingen van de Vulture, daar waar de berg het microklimaat gunstig beïnvloedt en de olijfgaarden in de winter beschermt tegen de koude wind. Het afgebakende gebied ligt op een hoogte van 400 tot 700 meter boven de zeespiegel en heeft een bijzonder microklimaat, dat qua type overeenkomt met het landklimaat, met voornamelijk lange en koude winters en korte, veelal droge zomers.
De gemiddelde neerslag is 750 mm per jaar, met pieken tot 1.000 mm in de meer landinwaarts gelegen streken. De neerslag is het rijkelijkst in de herfst- en winterperiode met een uitloop tot aan het begin van de lente, maar ook in de late lente en de zomer komen regenbuien voor.
De gemiddelde jaartemperatuur varieert van 14 tot 15 °C. De koudste maanden zijn januari en februari met een temperatuur van gemiddeld 4-6 °C, die echter vaak tot onder nul daalt. Dergelijke klimaatomstandigheden vormen de ondergrens voor de overleving van olijfbomen. In het hoogste deel van dit gebied liggen de olijfgaarden immers tegen de grens van de kastanjebossen. Zoals een groot aantal auteurs heeft opgemerkt, leidt het vrij koude klimaat in het productiegebied tot hogere concentraties polyfenolen in de olie. De oorspronkelijk vulkanische bodem is bijzonder vruchtbaar vanwege het feit dat deze is ontstaan uit vulkanisch tuf, dat rijk is aan zwaveldioxide, kaliumcarbonaat en kalk en tevens veel organische stoffen (ongeveer 6%) bevat. Onderzoeken van de Università della Basilicata, Metapontum Agrobios en het Departement landbouw en plattelandsontwikkeling van de regionale overheid hebben uitgewezen dat de bodem van het Vulture-gebied hoge concentraties uitwisselbaar kalium (gemiddeld meer dan 450 ppm), uitwisselbaar calcium (gemiddeld meer dan 3000 ppm) en uitwisselbaar magnesium (gemiddeld meer dan 170 ppm) bevat. Het kalium, in de ionische vorm, komt hoofdzakelijk voor in de celholtes van de boom en speelt een rol in de suiker- en eiwitvorming, de assimilatie- en respiratieprocessen en zijn interne waterhuishouding. Een ander kenmerkend element van het gebied en de oorsprongsbenaming is de aanwezigheid van de variëteit „Ogliarola del Vulture”, een autochtoon ras dat zich door de eeuwen heen op natuurlijke wijze en met hulp van de olijftelers in het afgebakende geografische gebied heeft geconsolideerd. Deze variëteit heeft zich vanwege de strenge winters niet uitgebreid tot nog hoger gelegen gebieden, maar ook niet tot de warmere streken die andere, productievere variëteiten kennen met groeikrachtige bomen die hoge temperaturen verdragen. Verschillende auteurs hebben aangetoond dat er inderdaad een verband bestaat tussen de oorsprong van de variëteit en de temperatuurbestendigheid: in tegenstelling tot autochtone variëteiten van warmere streken zijn autochtone variëteiten van koudere streken minder bestand tegen hoge temperaturen, en omgekeerd. Dientengevolge komt de Ogliarola del Vulture uitsluitend in het productiegebied van de olijfolie „Vulture” BOB voor. In het gebied van de Vulture is de olijfboom niet alleen een bron van productieve rijkdom, maar tevens een gezichtsbepalend element in het landschap en de omgeving, dat het gebied beschermt tegen natuurrampen door extreme weersomstandigheden die dit gebied helaas vaak treffen. Aangezien de olijfbomen op de steile hellingen aan de zuidoostelijke kant van de Monte Vulture groeien, is het beschermende effect van deze teelt op de bodem van de berg immers even belangrijk als dat van bosbouw. Met andere woorden, de olijfgaarden hebben een gunstige invloed op de hydrogeologische stabiliteit van het gebied en de woongebieden, omdat ze zijn aangelegd op steile terreinen die niet voor andere teeltsoorten zouden kunnen worden gebruikt. De olijfboom is sinds de oudheid aanwezig in het gebied



van de Vulture. Dit blijkt uit verschillende historische documenten uit het staatsarchief van Potenza, waar statistieken en historische verslagen over het grondgebied en de olijfboomteelt worden bewaard. Deze documenten tonen aan dat de olijfboom en de olijfolieproductie deel uitmaken van de geschiedenis van het gebied van de Vulture en door de tijden heen een steeds belangrijkere rol in de plaatselijke economie hebben gekregen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende website:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of:
door de website van het Ministerie van Landbouw, voeding en bosbouw (www.politicheagricole.it) te bezoeken en te klikken op „Prodotti DOP IGP" (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG" (links op het scherm), en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.
(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.